

《农产食品贮运加工》（理论课适用）

课程名称		农产食品贮运加工			课程编号	1810263	
英文名称		Storage and Processing Technology of Agricultural Produce			课程类型	专业核心课	
学时	54	其中：理论学时	54	实验学时		实践学时	
学分	3	预修课程	食品原料学		适用对象	食品安全专业	
课程简介 (200 字左右)		《农产食品贮运加工》是食品质量与安全专业本科生的专业核心课，其主要讲述农产品加工及贮运原理及技术。本课程主要包括农产加工原料的预处理、干制品加工、罐藏工艺、农产品糖制工艺、蔬菜腌制工艺、农产品速冻工艺、农产品制汁工艺、农产品综合利用、农产品品质劣变的原因，农产品贮藏运输的原理、方法技术和操作要点等内容。					